

Capriira

Pizzeria e Ristorante Napoletano

**MINDESTAUFTRAGSGRÖSSE
1 GERICHT PRO PERSON,
SÜSSIGKEITEN NICHT
INBEGRIFFEN**

Capriira

Pizzeria e Ristorante Napoletano

Eine leichte, duftende, verdauliche und schmackhafte Pizza.

Unsere Pizzabäcker, eine Mischung aus **traditionellen und innovativen Meister**, haben das Rezept der traditionellen neapolitanischen Pizza verfeinert und die modernsten Methoden zur Teig-Zubereitung integriert.

In unserer Pizzeria befindet sich einen **entfeuchten Säuerungsraum**, wo unser **Teig für 20-22 Stunden gärt**.

Nach der Teigführung werden die anderen Zutaten zum Teig hinzugefügt. **Die Timers**, die Sie wahrscheinlich gemerkt haben, zeigen die Gärungszeit der verschiedenen Teige. **Nach 30 Stunden ist unser Teig endlich fertig!**



Laut EU Verordnung Nr. 1169/2011, teilen wir Ihnen mit, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Sagen Sie uns bitte Bescheid, falls Sie Allergien haben.



Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	€ 7,00
Americano Campari, vermouth, angostura, soda	€ 8,00
Negroni Gin, Campari, vermouth, angostura	€ 8,00
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	€ 8,00
Hugo Holunderlikör, prosecco, frische minze, soda	€ 7,00
Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer	€ 8,00
Cuba Libre Weißer Rum, Coca Cola, limettensaft	€ 7,00
Analcolico Caprizza Basierend auf Obst	€ 6,00
Caipirinha / Caipiroska Klassisch / Passionsfrucht / Erdbeere / Beeren	€ 8,00
Mojito Klassisch / Schwarz / Passionsfrucht / Erdbeere / Beeren	€ 8,00

Gin tonic

Tanqueray Sevilla - England	€ 8,00
Bulldog (London Dry Gin) - England	€ 9,00
Nordes - Spanien	€ 9,00
Roku - Spanien	€ 9,00
Larios Rosé - Spanien	€ 8,00
Martin Miller (London Dry Gin) - England	€ 9,00
Mare - Spanien	€ 10,00
Hendrick's (London Dry Gin) - England	€ 8,00

Vodka

Absolut Zitrone / Tonikum	€ 8,00
Ciroc Zitrone / Tonikum	€ 9,00



Frittierte Neapolitanische Gerichte

- 1 Neapolitanisches Panzerotto (2 Stück) € 6,50**
Panzerotto aus Kartoffeln mit Provola Käse aus Agerola, Kochschinken, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Pecorino romano Schafskäse
- 2 Neapolitanisches Arancino (2 Stück) € 8,00**
Reisbällchen mit Fleischsoße, Fior di latte Käse aus Agerola, Erbsen, Hackfleisch, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate
- 3 Poker Montanarine € 10,50**
Kleine Pizzen mit Tomatensoße und Fior di latte Käse aus Agerola - Stängelkohl und Provola Käse - Pistazie und Mortadella g.g.A - Butter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
- 4 Omelett Frittata mit Bucatini Gragnano € 8,00 (2 Stück)**
Gefüllte Pasta-Medaillons Béchamelsauce, Fior di latte Käse aus Agerola, Erbsen und Hackfleisch
- 5 Frittatina Salsiccia e Friarielli (2 Stück) € 8,00**
Gefüllte Pasta-Medaillons mit Bucatini di Gragnano, Wurst Beneventana, Stängelkohl und Provola Käse aus Agerola
- 6 Frittierte Mozzarella € 8,00**
Paniertes und frittiertes Sandwich mit Mozzarella
- 7 Pommes Frites € 5,00**
- 8 Großes Frittiertes Neapolitanisches Gericht € 17,00**
2 Panzarotti, 2 Arancini, 1 Bucatini Omelett frittata und 1 panierte Mozzarella



Vorspeisen

- 10 Gebratene Tintenfische € 16,50**
- 12 Gemischtes frittiertes Gericht* Caprizza € 17,50**
Gebratene Garnelen und Tintenfisch
- 13 Bruschette Klassisch (2 Stück) € 7,00**
Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 14 Tris (3 Stück) € 9,00**
Getoastet hausgemachtes Brot: Kirschtomaten und Büffelmozzarella - Auberginen und Provola-Käse - Butter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
- 15 Meeresfrüchte Sauté € 15,50**
Suppe mit Miesmuscheln und Venusmuscheln mit hausgemachten, frittierten Brot-Croutons
- 16 Miesmuscheln mit Pfeffer € 13,00**
Gekochte Miesmuscheln, schwarzer Pfeffer und frische Petersilie
- 17 Apulische Büffel-Burrata 250 gr. € 20,00**
Burrata aus Büffelmilch und Parmaschinken 18 Monate und Kirschtomaten
- 18 Provola Käse aus Agerola vom Grill € 13,00**
Gegrillter Provola-Käse mit Stängelkohl
- 22 Auberginenaufbau € 14,00**
Frittierte Auberginen gefüllt mit Mozzarella, Tomate und Basilikum
- 69 Pata Negra con Burrata € 20,00**
Platte von Pata Negra 100% Bellota mit apulischer Büffel-Burrata

Salatteller

- 19 Lachs € 15,00**
Gemischter Salat, geräucherter norwegischer Lachs, Avocado, Burrata aus Büffelmilch, Kirschtomaten und Möhren
- 20 Hähnchen € 13,00**
Gemischter Salat, Hähnchenfilet vom Grill, Brot Croutons, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Caesarsoße
- 21 Quinoa € 13,00**
Quinoa, Thunfisch, Feta-Käse, getrocknete Tomaten und Cashewnüsse
- 73 Marina Grande € 15,00**
Salat, Kirschtomaten, Julienne-Karotten, Mais, Oliven, Thunfisch und Büffelmozzarella aus Kampanien DOP



Pasta

- 24 Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Basilikum € 12,50**
Friscen Kirschtomaten und Basilikum
- 25 Tagliatelle mit Bolognese Fleischsoße € 14,00**
FrISChe Ei-Nudeln, Tomate, Hackfleisch (Rind) und Parmigiano Reggiano Käse
- 27 Spaghetti mit Carbonara-Soße € 14,00**
Guanciale Schweinebacke, Eier, Pecorino Schafskäse und Pfeffer
- 28 Paccheri mit Gorgonzola-Käse und Trüffel € 14,00**
Gorgonzola-Käse, Trüffelcreme und Backenspeck
- 29 Gnocchi nach Sorrentina Art € 12,00**
Kartoffel-Gnocchi mit Tomate, Mozzarella, Parmigiano Reggiano Käse und Basilikum
- 33 Scialatielli mit Meeresfrüchten € 19,50**
FrISChe Nudeln mit Kirschtomaten, Venusmuscheln, Miesmuscheln und riesengarnelen*
- 34 Paccheri mit Provola und Pistazien € 14,00**
- 35 Spaghetti mit Venusmuscheln € 18,50**
Venusmuscheln, Knoblauch und frISChe Petersilie
- 85 Paccheri alla Siciliana € 12,00**
Tomate, Provola und Aubergine

Hauptgänge

- 68 Fleischbällchen in Tomatensauce € 12,50**
Hausgemachte Fleischbällchen mit Tomatensauce, serviert mit Brot
- 74 Gegrillter Schwertfisch € 18,50**
mit gegrilltem Gemüse
- 81 Hähnchenschnitzel € 15,50**
Hähnchenschnitzel mit Kirschtomaten und Pommes frites
- 82 Krakensalat € 18,00**
Krakensalat mit Kartoffeln und grüne Oliven
- 83 Gegrillter Tintenfisch* € 16,50**
Gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse
- 84 Lachs Tatar € 18,50**
Lachs Tatar mit Avocado und Kirschtomaten
- 86 Argentinisches Fleisch-Entrecôte (350 gr.) € 26,00**
mit Salat und Kartoffeln



Caprizza Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit glutenfreiem Mehl oder Vollkornmehl zubereitet werden: 1,50 € Zuschlag

- 58 Burrata e Pata Negra € 20,00**
Fior di latte Käse aus Agerola; zum Schluss: Pata Negra 100% Eichel, apulische Burrata, Provolone del Monaco Käse, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum, Pimiento del Piquillo
- 59 Pesto e Polpetta € 16,00**
Basilikumsoße, Fior di latte Käse aus Agerola, gelbe Kirschtomaten, Rind- Frikadellen, zum Schluss: Ricotta Käse mit Büffelmilch aus Kampanien g.U, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 62 Cacio e Guanciale € 16,00**
Creme aus Käse und Pfeffer, Fior di latte Käse aus Agerola, knusprige Guanciale Schweinebacke aus Amatrice, sautierte Steinpilze, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 63 Tartufo € 17,00**
Trüffelcreme, Provola Käse aus Agerola, zum Schluss: Kochschinken, Basilikum und natives Olivenöl extra

PLUS:

- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00



Zeitgenössische Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit glutenfreiem Mehl oder Vollkornmehl zubereitet werden: 1,50 € Zuschlag

- 47 Integrale ai Datterini € 14,00**
Vollkornteig mit Fior di Latte Käse aus Agerola, gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv, rote Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
- 48 Integrale Ortolana € 14,00**
Vollkornteig, Fior di Latte Käse aus Agerola, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, Olivenöl, Basilikum
- 49 Genuina € 15,00**
Kirschtomaten, Fior di Latte Käse aus Agerola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum; Rand gefüllt mit Büffel- Ricotta und Kochschinken
- 50 'Nduja e Salsiccia € 13,50**
Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, kalabrische Nduja Wurst, Wurst, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum
- 51 Pistacchio e Mortadella € 16,00**
Fior di latte Käse aus Agerola, sizilianische Pistaziencreme g.g.A, Mortadella Bolognese, Pistazienstreusel, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, biologisches natives Olivenöl extra
- 52 Polpetta e Ricotta € 16,00**
Tomatensoße, Fior di latte Käse aus Agerola, Rind-Frikadellen, zum Schluss: Ricotta Käse mit Büffelmilch aus Kampanien g.U, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 53 Tonno e Cipolle € 13,00**
Tomatensoße, Fior di latte Käse aus Agerola, Tropea Zwiebeln und zum Schluss: Thunfischfilets, natives Olivenöl extra und Basilikum
- 55 Parmigiana e Provola € 16,00**
Tomate, Provola Käse aus Agerola, Auberginenaufwurf, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate; zum Schluss: Häppchen aus Mozzarella, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum
- 56 Del Monaco DOP e Crudo di Parma € 16,00**
Fior di Latte Käse aus Agerola, Parmaschinken 24 Monate, Provolone Del Monaco Käse, biologisches natives Olivenöl extra, Basilikum

PLUS:

- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00



Traditionelle Pizzen

Unsere Pizzen können auch mit glutenfreiem Mehl oder Vollkornmehl zubereitet werden: 1,50 € Zuschlag

- 36 Marinara** € 9,50
Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 37 Margherita** € 9,50
Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 38 Gefüllt** € 12,00
Ricotta Käse mit Büffelmilch, Fior di Latte Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, Tomate, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 39 Napoli** € 13,00
Tomate, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Basilikum
 - 40 Diavola** € 12,00
Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, "Spianata" kalabrische Salami, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 41 Americana** € 12,00
Tomatensoße, Fior di latte Käse, Würstchen, Pommes frites* und natives Olivenöl extra
 - 42 Cosacca** € 8,50
Tomate, Pecorino romano Schafskäse, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 43 Salsiccia e Friarielli** € 12,50
Provola Käse aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra
 - 44 4 Formaggi** € 12,50
Fior di latte aus Agerola, schweizer Emmentaler, Fontina Valdostana, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate, natives Olivenöl extra, Basilikum
 - 45 Capricciosa** € 13,50
Tomatensoße, Fiordilatte Käse aus Agerola, Kochschinken, Neapel Salami, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven
 - 46 Vegetariana** € 12,00
Fior di latte Käse aus Agerola, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten, natives Olivenöl extra und Basilikum
- PLUS:**
- Burrata di Bufala Campana DOP € 4,00
 - 2 Bocconcini di Bufala Campana DOP (30gr) € 2,00

Gebratene Pizza

- 64 Classica** € 15,00
Gefüllt mit Büffel-Ricotta Käse, Fior di latte Käse aus Agerola, neapolitanische Salami, schwarzer Pfeffer, Parmigiano Reggiano Käse 24 Monate
- 66 Don Gaetano** € 15,00
Gefüllt mit Wurst, Stängelkohl und Provola-Käse aus Agerola
- 67 Montanara Ripassata** € 15,00
Gebratene und gebackene Pizza mit Tomate, Fior di latte Käse aus Agerola, Pecorino Schafskäse, Olivenöl und Basilikum

Desserts

- Hausgemachte Desserts** € 6,50

*GEFRORENES PRODUKT

Weißwein

Fiano di Avellino DOCG	€ 22,00
Fattoria Pagano	
Falanghina IGT DOC	€ 20,00
Fattoria Pagano	
Greco di Tufo DOCG	€ 24,00
Fattoria Pagano	
Chardonnay IGP "Onde"	€ 22,00
Cantine Lizzano	
Vermentino Maremma Toscana DOC	€ 27,00
Tenuta Aquilaia - Uggiano	
Gewürztraminer Trentino DOC	€ 27,00
Cantina Mach	
Rosato Roccamonfina BIO IGT	€ 22,00
Fattoria Pagano	

Rotwein

Aglianico IGT	€ 20,00
Fattoria Pagano	
Primitivo di Manduria DOP "Macchia"	€ 23,00
Cantine Lizzano	
Nero D'Avola Sicilia DOC	€ 22,00
Baglio di Pianetto	
Chianti Classico DOCG	€ 25,00
Uggiano	
Barolo del Comune di Barolo DOCG	€ 47,00
Vite Colte	
Amarone della Valpolicella DOCG	€ 72,00
Cantine Speri	

Perlwein

Ca' di Rajo Prosecco Trento DOC	€ 22,00
Ca' di Rajo	

Fassbier

Heineken 33 cl	€ 3,50
Heineken 50 cl	€ 6,00
Águila Sin Filtrar 40 cl	€ 4,00
Águila Sin Filtrar Doble 33 cl	€ 3,50

Pier in Flasche

Amstel Oro Tostada 33 cl	€ 4,00
Lagunitas IPA USA 33 cl	€ 5,00
Paulaner Weissebier 50 cl	€ 5,00
Heineken 0.0 33 cl	€ 3,50
Cruzcampo Sin Gluten 33 cl	€ 3,50

Bar

Mineralwasser 50 cl	€ 2,00
Pepsi / Pepsi Max	€ 3,00
Fanta / Fanta Lemon / 7UP	€ 3,00
Zumo Vida Melocotón	€ 2,50
Aquarade Limón	€ 3,00
Tinto de Verano	€ 3,00
Kaffee	€ 1,50
Grappa	€ 4,00
Grappa Barricata	€ 5,00
Bitterliköre	da € 4,00 a € 8,00
Whisky	da € 6,00 a € 9,00
Rum Zacapa 23	€ 8,00